

OPTIMALISASI DIVERSIFIKASI PRODUK PERIKANAN UNTUK KETAHANAN PANGAN DAN PENINGKATAN *BLUE ECONOMY*: INISIATIF KETERLIBATAN MASYARAKAT LOKAL

**Siti Aisyah^{1*}, Ari Limay Trisno Putra², Siska Fitriana Sari³, Ira Desmiati⁴, Dicky Rustam⁵,
Abdullah Munzir⁶**

1,4 Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Sains Universitas Nahdlatul Ulama Sumatera Barat.

2 Teknik Informatika, Fakultas Teknik Universitas Nahdlatul Ulama Sumatera Barat.

3,5 Ekonomi Islam, Fakultas Sosial Humaniora Universitas Nahdlatul Ulama Sumatera Barat.

6 Budidaya Perairan, Fakultas Perairan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta.

email: *s.aisyah2795@gmail.com

Abstract: The processed products produced by POKLAHSAR BALI are only dried fish products whose skills have been passed down from generation to generation. Dried fish produced by partners has a high-water content so it is easily damaged and partners use a high salt concentration to extend the shelf life of dried fish products. This PkM activity aims to increase the capacity of women processing dried fish through training in hygienic processing techniques, product diversification and business management. This program involves socialization, training in making new processed products such as shredded meat, crackers, nuggets and fish balls, as well as assistance in better business planning and organization. Partners are also equipped with digital marketing skills through e-commerce and social media to expand market reach, increase sales and adapt to technological developments. Apart from that, assistance in obtaining DEPKES permits and partnerships with the Padang City Cooperative strengthen the sustainability of the group's business. The results of the program show an increase in technical, management and marketing skills which are expected to increase income, maintain food security and strengthen POKLAHSAR BALI competitiveness in the dried fish processing industry.

Keyword: Hygienic Processing; Product Diversification; Business Management

Abstrak: Produk olahan yang dihasilkan oleh POKLAHSAR BALI hanyalah produk ikan kering yang keterampilan didapatkan dari turun temurun. Ikan kering yang dihasilkan oleh mitra memiliki kadar air yang tinggi sehingga mudah rusak dan mitra menggunakan konsentrasi garam yang tinggi untuk memperpanjang umur simpan produk ikan kering. Kegiatan PkM ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas ibu-ibu pengolah ikan kering melalui pelatihan teknik pengolahan yang higienis, diversifikasi produk, dan manajemen usaha. Program ini melibatkan sosialisasi, pelatihan pembuatan produk olahan baru seperti abon, kerupuk, nugget, dan bakso ikan, serta pendampingan dalam perencanaan dan pengorganisasian usaha yang lebih baik. Mitra juga dibekali keterampilan pemasaran digital melalui e-commerce dan media sosial untuk memperluas jangkauan pasar, meningkatkan penjualan, dan adaptasi dengan perkembangan teknologi. Selain itu, pendampingan dalam pengurusan izin DEPKES dan kemitraan dengan Koperasi Kota Padang memperkuat keberlanjutan usaha kelompok. Hasil program menunjukkan peningkatan keterampilan teknis, manajemen, dan pemasaran yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan, menjaga ketahanan pangan, dan memperkuat daya saing POKLAHSAR BALI dalam industri pengolahan ikan kering.

Kata kunci: Pengolahan Higienis; Diversifikasi Produk; Manajemen Usaha

PENDAHULUAN

POKLAHSAR BALI berada di Kelurahan Ulak Karang Utara yang merupakan dataran rendah berada pesisir pantai Kota Padang. Pekerjaan yang banyak diayomi oleh masyarakat lokal adalah menjadi nelayan dan para istri nelayan mengolah ikan kering dari hasil tangkapan suami yang tergabung dalam Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) BALI yang kegiatan utama tersebut bertujuan untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga keluarga. Berdasarkan hasil wawancara dan survey awal yang dilakukan pada Lurah Ulak Karang Utara di peroleh hasil bahwa secara dominan para pengolah ikan kering kurang terampil dan kurang kreatif dalam teknis produksi karena memanfaatkan pengetahuan yang diperoleh secara turun-temurun tanpa didasari teori ataupun pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dari bangku sekolah atau perguruan tinggi.

Sejak pandemi Covid-19 menyerang, semua aktivitas berubah drastis menjadi daring (jarak jauh) mulai dari sekolah, berkerja dan konsultasi kesehatan saat ini bisa dilakukan secara daring/online termasuk aktivitas jual beli bahan baku makanan sehari-hari salah satunya jual beli produk olahan ikan. Seharusnya kegiatan berbelanja online tersebut memberikan dampak positif bagi POKLAHSAR BALI, akan tetapi kurangnya pengetahuan dan informasi mengenai pemasaran secara online (*e-commerce*) menyebabkan penurunan angka penjualan. Menurunnya pendapatan kelompok karena kurangnya pengetahuan dan informasi dalam penggunaan teknologi, sehingga kelompok mempunyai beberapa kelemahan yaitu produk berjamur dan

nilai jual produk rendah sedangkan biaya kehidupan sehari-hari tetap berjalan

Berdasarkan hal tersebut maka ibu-ibu pengolah ikan kering yang tergabung dalam POKLAHSAR BALI ditetapkan sebagai mitra sasaran dari kegiatan PkM ini. Hal ini mendapatkan respon yang baik dari Lurah Ulak Karang Utara agar PkM ini dapat diimplementasikan sehingga membantu masyarakat khususnya ibu-ibu/istri nelayan dalam mengembangkan usaha dan tetap produktif sehingga mampu bersaing dengan pengolah yang lebih modern. POKLAHSAR BALI adalah kelompok yang sudah dibentuk sejak tahun 2017 yang berisikan ibu-ibu pengolah dan/atau pemasaran hasil perikanan yang melakukan kegiatan ekonomi bersama dalam wadah kelompok. Penamaan POKLAHSAR BALI berasal dari nama jalan yaitu Jl. Bali Ulak Karang Utara yang tepat berada langsung di tepi pantai Kota Padang.

POKLAHSAR BALI saat ini mengolah pengolah ikan kering khas Sumatera Barat yaitu ikan teri, ikan asin bulu ayam, sapek siam, paledang, bada salai, ikan kertas, baluik, ikan asin bawang, ikan asin kembung, ikan siam, kapeh-kapeh, kase balah, suaso, bada putih, lomok, udang cumi, Maco, teri, sapek bintang, bada balang dan ikan kering lainnya. meskipun beragam jenis ikan namun olehan yang diproduksi hanyalah dalam bentuk produk ikan kering.

Berdasarkan analisis situasi yang dilakukan pada survey awal di kelompok mitra maka tiga permasalahan prioritas yang akan ditangani dalam program PkM adalah terkait dengan 3 bidang, yaitu bidang produksi produk olahan, bidang manajemen dan bidang pemasaran.

Produk olahan yang dihasilkan oleh POKLAHSAR BALI hanyalah

produk ikan kering yang keterampilan didapatkan dari turun temurun. Pada musim hujan bahan baku ikan hasil tangkapan nelayan sangat melimpah sedangkan pada saat musim hujan Mitra tidak bisa melakukan penjemuran ikan secara maksimal sehingga produksi olahan ikan kering terhenti dikarenakan pengerikan ikan hanya mengandalkan cahaya matahari. Ikan kering yang dihasilkan oleh mitra memiliki kadar air yang tinggi sehingga mudah rusak dan mitra menggunakan konsentrasi garam yang tinggi untuk memperpanjang umur simpan produk ikan kering. Belum ada minat Mitra untuk melakukan diversifikasi produk olahan dikarenakan belum ada pelatihan dan pembinaan dalam teknik diversifikasi produk olahan ikan

Hingga saat ini POKLAHSAR BALI tidak memiliki manajemen usaha yang terstruktur atau terorganisir. Tidak adanya pembagian tugas yang jelas kepada anggota kelompok sehingga pelayanan pada konsumen kurang optimal. Pada kelompok ini juga tidak memiliki perencanaan dan pengorganisasian yang tersusun secara baik, sehingga masih sering menggunakan unsur kekeluargaan dan rasa kepercayaan yang menimbulkan sistem pengawasan manajemen kurang baik. Pengawasan yang kurang baik juga disebabkan karena tidak adanya pembukuan keuangan dan administrasi yang tertata.

Pada zaman digital ini, POKLAHSAR BALI masih menggunakan cara pemasaran produk olahan ikan yang tradisional dari mulut ke mulut atau berjualan ke pasar terdekat. Kelompok ini belum memanfaatkan promosi digital marketing (*e-commerce*). Promosi dan pengemasan produk yang kurang menarik pelanggan menyebabkan distribusi produk yang terbatas sehingga

hanya menargetkan masyarakat local. Produk yang dihasilkan oleh kelompok ini juga belum memiliki izin DEPKES sehingga banyak konsumen yang ragu untuk membeli.

Melalui kegiatan PkM ini, akan terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra sasaran secara langsung dan tidak langsung yang akan berdampak pada ketahanan pangan kelompok mitra yaitu POKLAHSAR BALI di Kelurahan Ulak Karang Utara Kota Padang. Program PkM ini sangat perlu dilakukan karena begitu banyak potensi yang terdapat di kelompok mitra sasaran yang belum dikembangkan.

METODE

Kegiatan pelatihan dilakukan selama 6 kali pertemuan dilakukan selama bulan Juli-Agustus 2024. Kegiatan menggunakan Gedung Tata Boga di Balai Pelatihan Vokasi Produktivitas Padang. Berdasarkan hasil identifikasi permasalahan Mitra, maka tahapan kegiatan dalam program PkM ini adalah sebagai berikut:

1. Transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan pada aspek teknis ketahanan pangan pengolahan ikan kering yang baik dan *hygiene* sanitasi makanan.
2. Pemberian pelatihan keterampilan dalam melakukan diversifikasi produk berupa pembuatan abon ikan, kerupuk ikan, nugget ikan dan bakso ikan yang berbahan dasar ikan laut segar.
3. Pendampingan dalam penyusunan manajemen usaha mulai dari perencanaan, pengorganisasian, pengarahan hingga pengawasan terhadap produk yang dihasilkan.
4. Pendampingan dalam pemasaran

produk melalui peningkatan strategi pemasaran dengan memanfaatkan jaringan internet atau *website (e-commerce)*

5. Pendampingan dalam memperluas target pasar dan bauran pemasaran.
6. Pendampingan terhadap kelompok sampai kelompok dapat mengelola program yang diberikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sosialisasi

Langkah awal yang dilakukan adalah sosialisasi atau transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan pada aspek teknis ketahanan pangan, pengolahan ikan kering yang baik, dan *hygiene* sanitasi makanan kepada anggota POKLAHSAR BALI yang terdiri dari 15 anggota. Sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman yang mendalam tentang pentingnya praktik-produksi yang aman dan higienis dalam pengolahan ikan kering, serta teknik-teknik yang efektif dalam memastikan kualitas produk yang dihasilkan.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi pengolahan ikan kering yang baik, dan *hygiene* sanitasi makanan.

2. Pelatihan Produksi Olahan

Pelatihan tahap ini bertujuan memberikan keterampilan kepada 15 anggota mitra dalam melakukan diversifikasi produk olahan perikanan. Kegiatan ini mencakup pembuatan abon ikan, kerupuk ikan, nugget ikan, dan bakso ikan yang berbahan dasar ikan laut segar. Pelatihan dilaksanakan di sekretariat POKLAHSAR BALI untuk memudahkan akses bagi para anggota.



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan Produksi Olahan

3. Pelatihan Bidang Manajemen

Pada tahap ini, dilakukan pendampingan dalam penyusunan manajemen usaha bagi anggota POKLAHSAR BALI. Adapun bentuk struktur organisasi yang dibentuk adalah sebagai berikut:



Gambar 3. Struktur Organisasi Kelompok Mitra PkM

Pada gambar 3 di dapat dilihat manajemer produksi fokus kepada produksi ikan kering, Abon ikan, Kerupuk ikan, Nugget ikan dan Bakso ikan, pada manajer keuangan memiliki fokus terhadap penyusunan perencanaan keuangan dan pengelolaan arus kas, utang dan piutang kelompok usaha mitra, selanjutnya pada manajer pemasaran fokus terhadap segmentasi dan target pasar yang dibagi menjadi dalam Kota Padang dan Luar Kota Padang dengan menyusun sebuah strategi pemasaran dan bauran pemasaran yang jelas yang mampu menarik minat pelanggan baik secara *offline* maupun *online*.

4. Pelatihan Bidang Peasaran

Program ini mencakup pelatihan dan pendampingan komprehensif bagi mitra dalam menggunakan platform *e-commerce*, seperti Gojek (GoFood), GrabFood, dan ShopeeFood, sebagai saluran pemasaran produk olahan perikanan secara online. Para peserta akan dibimbing secara bertahap untuk memahami dan mengoptimalkan penggunaan setiap fitur di platform-platform ini, termasuk tata cara pengelolaan akun bisnis, pengunggahan produk, penentuan harga, hingga pengaturan layanan pengiriman. Selain itu, pendampingan akan fokus pada pemanfaatan fitur-fitur khusus, seperti promosi dan analisis penjualan, agar mitra dapat meningkatkan jangkauan pasar dan daya saing produk mereka di ranah digital.



Gambar 4. Kegiatan Pelatihan Manjemen Usaha



Gambar 6. Kemasan Menarik Produk Perikanan Hasil Diversifikasi



Gambar 5. Label Kemasan Menarik Produk Olahan Perikanan

5. Pendampingan dan evaluasi

Kegiatan yang dilakukan dalam tahap pendampingan dan pengembangan usaha POKLAHSAR BALI mencakup:

- a. Pendampingan Pengurusan Izin DEPKES
- b. Pendampingan Memperluas Target Pasar dan Bauran Pemasaran
- c. Pendampingan Penggunaan *e-commerce*
- d. Evaluasi Penerapan Teknologi:

6. Keberlanjutan Program

Bersama Koperasi Kota Padang, program ini akan dilanjutkan dengan pembentukan dan pengembangan usaha POKLAHSAR BALI sebagai mitra koperasi yang strategis. Langkah ini mencakup penyusunan perjanjian kemitraan resmi yang komprehensif antara POKLAHSAR BALI dan Koperasi Kota Padang, dengan tujuan memperkuat hubungan bisnis dan menciptakan sinergi yang saling menguntungkan. Melalui kontrak kemitraan yang jelas, kedua pihak berkomitmen untuk mendukung pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan, memperluas akses pasar, dan meningkatkan kesejahteraan anggota koperasi serta masyarakat sekitar.

7. Ketercapaian Kemampuan Mitra

Indikator pengukuran untuk setiap aspek kemampuan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang secara komprehensif, dengan mempertimbangkan berbagai instrumen penilaian yang relevan guna menilai tingkat ketercapaian masing-masing tujuan. Rincian indikator dan instrumen penilaian tersebut dapat dilihat pada Tabel 1, yang meliputi kriteria penilaian yang spesifik, metode pengumpulan data yang tepat, serta alat evaluasi yang dipilih secara cermat untuk memastikan

hasil penilaian yang akurat dan andal. Melalui tabel ini, diharapkan proses pemantauan dan evaluasi kinerja dapat dilakukan secara lebih sistematis, memberikan kemudahan bagi tim dalam mengukur kemajuan program. Dengan adanya acuan penilaian yang rinci, hasil pengabdian masyarakat ini dapat dinilai secara objektif dan menyeluruh, sehingga memungkinkan perbaikan dan pengembangan yang berkelanjutan ke depannya. Rata-rata hasil penilaian maka anggota telah memperoleh rata-rata penilaian yang menunjukkan pemahaman baik dalam beberapa aspek, namun manajemen keuangan dan kontrol kualitas masih memerlukan peningkatan signifikan.

$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{Total Skor}}{\text{Jumlah Aspek}} = \frac{39}{12} = 3,25$$

Skor Akhir yang diperoleh 3,25 (dari skala 1-5). Dengan skor rata-rata 3,25 ini menunjukkan bahwa anggota POKLAHSAR BALI sudah cukup baik dalam mengimplementasikan materi yang diajarkan, namun masih ada beberapa area yang memerlukan peningkatan, terutama dalam hal manajemen keuangan dan kontrol kualitas.

SIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) bersama POKLAHSAR BALI bertujuan meningkatkan kapasitas ibu-ibu pengolah ikan di Kelurahan Ulak Karang Utara, Kota Padang. Program ini memberikan pelatihan teknik pengolahan yang higienis, diversifikasi produk, dan pendampingan dalam manajemen usaha, termasuk perencanaan dan pengorganisasian yang lebih baik. Anggota kelompok dilatih untuk memanfaatkan *e-commerce* dan media sosial guna memperluas pasar,

meningkatkan penjualan, dan adaptasi dengan pemasaran digital, menjawab tantangan kurangnya pengetahuan tentang teknologi. Program ini juga mencakup pendampingan dalam legalitas usaha, pengurusan izin DEPKES, dan kemitraan dengan Koperasi Kota Padang, yang memperkuat keberlanjutan usaha kelompok. Secara keseluruhan, PkM ini berhasil meningkatkan keterampilan teknis, manajemen, dan pemasaran POKLAHSAR BALI, diharapkan mampu meningkatkan pendapatan, menjaga ketahanan pangan, dan memperkuat daya saing kelompok dalam industri pengolahan ikan kering.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kami sampaikan pada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi yang telah membiayai kegiatan Pengabdian ini melalui hibah Pengabdian kepada Masyarakat Kompetitif Nasional Skema PKM Pemula Kemenristek Dikti tahun 2024. Ucapan terimakasih juga kami sampaikan kepada Ketua Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) BALI di Kelurahan Ulak Karang Utara Kota Padang. Selain itu, kami juga mengucapkan ucapan terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat Universitas Nahdlatul Ulama Sumatera Barat (LPPM UNUSB) yang telah memfasilitasi kami untuk mengajukan hibah Pengabdian kepada Masyarakat Kemenristek Dikti

DAFTAR PUSTAKA

Anissah, U., Barokah, G. R., & Ariyani, F. (2019). Pengaruh penyimpanan terhadap profil formaldehida alami

dan kemunduran mutu pada ikan beloso (*Saurida tumbil*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 535-547.

- Atmaja, T. H., Akram, R., & Zaki, M. (2022). Pemanfaatan e-commerce untuk meningkatkan penjualan ikan dan produk olahannya di Desa Alur Bemban Aceh Tamiang. *Jurnal Malikussaleh Mengabdi*, 1(2), 9-17.
- Elviana, Sunarni, Ekowati, N. Y., & Saiya, H. V. (2020). Pengolahan produk ikan dan pemberdayaan kelompok masyarakat. *Marine Kreatif*, 4(1), 33-38.
- Gunawan, & Siregar, E. (2022). Penggunaan internet marketing bagi UMKM pedagang ikan hias PBASS di Kelurahan Medan Estate. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Abdi Nusa*, 2(1), 7-14.
- Handoko, Y. P., & Yuniarti, T. (2023). Penanganan ikan hasil tangkapan di atas kapal dan di pendaratan: Penerapan, dampak, dan upaya perbaikannya. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*, 123-128.
- Hendri, R., Yulinda, E., & Arief, H. (2019). Optimalisasi pemanfaatan media sosial untuk meningkatkan pemasaran produk olahan ikan di Desa Hangtuh Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 1(1), 51-60.
- Iranawati, F., Katikaningsih, H., Fuada, M. A. Z., & Rosalina, K. (2019). Sosialisasi manajemen produksi pada UKM kerupuk ikan di Desa Pangkahkulon, Kecamatan Ujung Pangkah, Gresik. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan dan Kelautan VIII*, 45-49.
- Maryantina, & Yanti, D. (2021). Strategi pemasaran dalam meningkatkan produk olahan ikan patin di

- Kampung Patin, Desa Koto Mesjid, Kecamatan XIII Koto Kampar. *Ntelektiva: Jurnal Ekonomi, Sosial & Humaniora*, 2(12), 83-95.
- Nadia, L. M. H., Huli, L. O., Nadia, L. O. A. R., & Nurmaladewi. (2021). Pelatihan pembuatan bakso ikan dan nugget ikan pada kelompok nelayan Tahi Peotoroa Desa Puasana Kecamatan Moramo Utara Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara. *Marine Kreatif*, 5(1), 18-24.
- Nugraheni, M., Handayani, T. H. W., Utama, A., & Marwanto, A. (2021). Peningkatan kualitas dan kapasitas produk olahan berbasis perikanan laut dengan teknologi tepat guna. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 87-94.
- Patra, I. K., & Asriany. (2019). Pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan produk olahan ikan. *Abdimas Toddopuli: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(1), 11-19.
- Putra, A. Y. T., Erliyanti, N. K., & Wikartika, I. (2021). Edukasi pengetahuan sanitasi pada produksi kerupuk ikan di UD Sumber Rejeki Surabaya. *Logista Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(1), 240-247.
- Ratna, A. M., & Aminullah, M. W. (2022). Renovasi layout sanitasi kerupuk ikan sarden Dahlia di Desa Air Itam Kecamatan Jejawi, Kabupaten Ogan Komering Ilir. *Jurnal IKRATH-ABDIMAS*, 5(3), 139-143.
- Safitri, D., Yustika, W., Irmawanty, & Hambali, H. (2019). Pendampingan dan pelatihan diversifikasi pengolahan ikan bagi ibu-ibu nelayan di Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai. *Jurnal Biology Science & Education*, 8(2), 122-130.
- Susanti, S., Mulyani, Y., & Kuraesin, A. (2019). Diversifikasi produk berbahan dasar ikan di Desa Ciwaru Kabupaten Sukabumi. *Jurnal Inovasi dan Kreativitas Ekonomi*, 1(1), 41-52.
- Trisila, D., Fajrin, F. N., Damaryanti, R., Utsman, & Danial. (2022). Strategi digital marketing dalam meningkatkan pemasaran olahan singkong dan ikan di Kelurahan Wanci. *PABITARA Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 185-194.
- Triyastuti, M. S., Djaeni, M., Kaligis, D. D., Tumanduk, N. M., Ticoalu, F. J., & Wowiling, F. (2022). Sanitasi dan higiene pada proses pengolahan bakso tuna di Poklhasar Lamadang. *Aurelia Journal*, 4(1), 79-85.
- Wahida, Q., Budiyanto, M. A. K., Permana, F. H., Purwanti, E., Miharja, F. J., & Riyanto. (2022). Hubungan hygiene sanitasi pedagang ikan pindang dengan jumlah bakteri ikan pindang di Pasar Anom Desa Kolor Kabupaten Sumenep. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), 22-29